

**IDENTIFIKASI POLA BISNIS DAN TEKNOLOGI
KOPI SKALA UMKM MENGGUNAKAN
BISNIS MODEL KANVAS
DI SANGIR, KAB. SOLOK SELATAN**

Oleh :

NOVEL AYU FITRIYANTI
No. BP : 1611112011



Dosen Pembimbing:

- 1. Dr. Azrifirwan, S.TP, M. Eng**
- 2. Dr. Eng. Muhammad Makky, S.TP, M. Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2021**

IDENTIFIKASI POLA BISNIS DAN TEKNOLOGI KOPI SKALA UMKM MENGGUNAKAN BISNIS MODEL KANVAS DI SANGIR, KAB. SOLOK SELATAN

Novel Ayu Fitriyanti¹, Azrifirwan², Muhammad Makky²

¹Mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang 25163

²Dosen Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang 25163

Email: novelayu05@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini berjudul “Identifikasi Pola Bisnis dan Teknologi Kopi Skala UMKM Menggunakan Bisnis Model Kanvas di Sangir, Kab. Solok Selatan”. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi pola bisnis kopi, mengidentifikasi teknologi pascapanen kopi, mengeksplorasi sifat fisik proses *roasting greenbeans* kopi arabika, dan mengidentifikasi pengetahuan *tacit knowledge* proses *roasting* semi-mekanis *greenbeans* menjadi *explicit knowledge*. Strategi yang diterapkan ialah melakukan identifikasi bisnis menggunakan Bisnis Model Kanvas sehingga dapat untuk memberikan informasi mengenai pemetaan bisnis dan teknologi. Tahap selanjutnya, mengidentifikasi teknologi menggunakan salah satu segmen BMK yaitu *key activities*. Sementara itu, metode untuk mendapatkan informasi mengenai sifat fisik dari proses *roasting* dilakukan dengan cara pengambilan data. Data-data pada variabel tersebut nantinya diolah sehingga diperoleh pengetahuan *explicit*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa identifikasi bisnis model kanvas, segmen pelanggan dari UMKM di Solok Selatan masuk ke dalam *mass market*, *segmented*, *niche market*, dan *diversified*. Pengetahuan *explicit* UMKM di Solok Selatan dapat terlihat pada saat kematangan proses *roasting*. Kematangan *roasting* ditunjukkan dengan terjadinya perubahan warna asap dari hitam menjadi putih terjadi pada tingkat *medium to dark*. Kematangan kopi pada tingkat *light* terjadi pada menit ke-26 (kadar air = 2,72%, kekerasan = 9,47 kgf/mm², L = 24,07, C = 9,53, H = 51,36). Tingkat *medium* terjadi pada menit ke-28 (kadar air = 2,51%, kekerasan = 9,39 kgf/mm², L = 19,77, C = 6,27, H = 46,87). Tingkat *dark* terjadi pada menit ke-30 (kadar air = 1,14%, kekerasan = 8,92 kgf/mm², L = 17,39, C = 2,75, H = 36,98).

Kata Kunci - Kopi, BMK, *Roasting*, Solok Selatan